

## #044 Flanders Red Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **8**
- SRM **15.7**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	5 kg (69%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (13.8%)	78 %	18
Ziarno	Special B Malt	0.55 kg (7.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (5.5%)	73 %	120
Ziarno	płatki kukurydziane	0.3 kg (4.1%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	3 g	Gotowanie	10 min